



### **SantoWines Santorini VINSANTO 23 χρόνια παλαίωσης**

Όνομασία Προέλευσης: Προστατευόμενη Όνομασία Προέλευσης Σαντορίνη  
Τύπος: Φυσικός Γλυκός Λιαστός Λευκός Οίνος  
Ποικιλίες: 85% Ασύρτικο, 15% Αηδάνι

### **Εσοδεία 1993**

#### **Χαρακτηριστικά**

Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα. Πλούσιο σώμα. Σαγηνευτικά αρώματα σταφίδας, καφέ, βότανων, γλυκού του κουταλιού πορτοκάλι. Βελούδινο στο στόμα με πολυπλοκότητα και πλούσια υφή. Επίμονο τελείωμα με νότες αποξηραμένων και ψημένων φρούτων, σύκων, σοκολάτας και γλυκών μπαχαρικών.

#### **Ο αμπελώνας**

Τοποθεσία: Θηρασιά και Σαντορίνη  
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα  
Ηλικία αμπελιών: 20-60 ετών  
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα  
Πυκνότητα φύτευσης: 200-230 φυτά/στρέμμα  
Παραγωγή/στρέμμα: 300 κιλά  
Τρύγος: Με το χέρι ανάμεσα στις 20-30 Αυγούστου

#### **Οινοποίηση**

Έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο για 6 - 8 ημέρες. Αργή ζύμωση για 40 - 60 ημέρες.

#### **Συνδυασμοί με φαγητό**

Ένας πολύτιμος επιδόρπιος οίνος που προτείνεται να καταναλωθεί χωρίς συνοδευτικό έδεσμα, ώστε να εκτιμηθεί πλήρως το πολύπλοκο αρωματικό και γευστικό του μπουκέτο.